

「突沸」でやけど

弱めの火でかき混ぜて

(2015年2月10日掲載原稿)

「突沸」という言葉。あまりなじみがありませんが普段、私たちの生活の中で起こりうる非常に危険な現象です。

(事例1) 牛乳をカップに入れて電子レンジで温めたら、爆発音がして半分以上の牛乳が庫内に飛び散った。

(事例2) みそ汁の入った鍋をガスコンロで温め直したところ、みそ汁から突然、「ポン」と破裂音がして中身が飛び散り、鍋も飛んだ。

このように飲み物などを加熱したときに急激に沸騰が起こり、中身が飛び散る現象を「突沸」といいます。

常に発生するわけではありませんが、スープのように液体の粘性が高かったり、電子レンジなどで全体を一気に加熱したりしたときに加熱部分に偏りが生じ、その後に刺激(振動や調味料を入れるなど)が加わると突然、爆発するように沸騰。中身が飛び出します。

突沸でやけどをする事故が相次いでいることから、国民生活センターでは注意を呼び掛けています。2009年以降、突沸に関して68件の報告が寄せられ、そのうち、けがが生じたものが33件ありました。飲み物などを温める場合には次の点に注意しましょう。

- 1、電子レンジで飲み物を温める場合は、温めすぎないようにしましょう。
- 2、温めすぎた場合、取り出す際の振動や、取り出した後に砂糖を入れるなどの刺激が加わると、突沸することがあります。温めすぎた飲み物はすぐに取り出さず、扉を開けなくて1～2分冷ましましょう。
- 3、ガスコンロやIHクッキングヒーターを使って液体を温め直すときは、火力を弱めにし、かき混ぜながら行いましょう。